



伊王島 網元食堂



井ぶり



網元殿様井 (お味噌汁・香の物付き)
長崎近海の鮮魚をふんだんに使用した海鮮井です。 **1,300円**



網元姫様井 (お味噌汁・香の物付き)
厳選したサーモンの炙り、ハラス、切り身をたっぷり使用した井です。 **1,100円**



胡麻ひらす井 (お味噌汁・香の物付き)
長崎近海のひらすを敷き詰めた井。自家製ゴマダレをかけてお召し上がりください。 **1,100円**

長崎近海の鮮魚を中心
に魚を存分に味わう海
鮮井。旨味たっぷりの
あら汁と共に美味しく
いただきます。

網元食堂の御膳

網元食堂人気のメニューを御膳にいたしました。
バラエティ豊かな御膳をお愉しみにください。

大盛り無料
お気軽にお申し付けください。



彩海鮮井と天ぷら御膳
彩鮮やかな海鮮井と海老と野菜の天ぷら、自家製のお豆腐、あら汁の御膳。 **1,300円**



漁師のあら炊き御膳
生姜が決め手のしっとりほくほくのあら炊きと3種の刺身、天ぷらの御膳。 **1,500円**



長崎角煮天ぷら御膳
甘辛く炊いたやわらかい長崎角煮と刺身、天ぷら、あら汁の長崎の味覚をお愉しみいただける御膳。 **1,600円**



網元牛井と唐揚げ御膳
あっさりとした上品な牛井と網元食堂特製漬け込み唐揚げ、おうどんの御膳。 **1,200円**



フライと長崎和牛カレー御膳
串カツ、アジフライ、雲仙ハムカツの御膳。長崎和牛の網元カレーはごはんやおうどんにかけてお愉しみにください **1,300円**



さば味噌煮込み御膳
生姜が利いた味噌仕立ての肉厚のさば煮と手作りすり身揚げ、おうどんの御膳。 **1,200円**

逸品料理いろいろ

逸品



牛すじの煮込み

出島芋サラダ



大村九一庵濃厚豆腐



自家製長崎角煮



煮物

長崎牛丸



長崎産さば味噌煮込み



海老の天ぷら



漬け込み唐揚げ(三個)



揚げ物

長崎産獲れたて鰯フライ



鰯のすり身揚げ(三個)



旬の野菜天ぷら



揚げ出し九一庵濃厚豆腐



雲仙ハムカツ(四個)



豚バラ串揚げ



各種280円

大盛り無料

お気軽にお申し付けください。

お酒の肴としてはもちろん、
「のせ飯」と「逸品料理」を組み合わせ
お好み定食をどうぞ

のせ飯各種



特製さばめんたい 380円
網元食堂板長謹製の逸品



長崎鶏卵の黄身と塩昆布 380円
長崎鶏卵使用



出汁とろろと刻み海苔 380円
つるつとしたのど越しをお愉しみください



鶏そばろ井 380円
長崎名物の蒸し寿司を小井スタイルで

あら汁・香の物付き

※「白ごはん」と「あら汁」は300円



あら煮大根



鮭ハラス炙り焼き



出汁巻き玉子



お造り三種盛り

網元食堂のおうどん



海老と野菜天ぷらのおうどん
サクサク衣の旬野菜天ぷらを別皿で。あご出汁のおつゆにつけてお召上がりいただく天ぷらも美味。 **850円**



あつあつ鍋焼きのおうどん
鉄鍋で熱々に仕上げました。大きな海老と野菜天ぷらが入った身体が温まる逸品です。 **850円**



ざるのおうどん
天然温泉を清喫した後は、さっぱりと縮れ細麺でコシのあるざるのおうどんを。 **600円**



牛肉と玉葱の月見肉のおうどん
甘辛く炊いた和牛のすじ肉と濃厚な長崎クイーン卵をおうどんに絡めてお楽しみください。 **850円**



網元長崎和牛カレーのおうどん
鏝出汁の利いた長崎和牛の和風カレーのおうどん。魚粉をお好みで入れてお楽しみください。 **750円**



天ざるのおうどん
縮れ細麺でコシのあるざるのおうどんと季節の野菜と海老の揚げたて天ぷら。 **850円**

鶏そぼろ丼 単品
おうどんとセットで300円



お子様おうどんセット
お子様にも人気のつるつる、もちもちのおうどんセット。 **380円**



お子様カレーセット
野菜が溶け込んだ甘口のノンアレルギーカレーのセット。 **490円**

キッズメニュー

網元食堂人気の漬け込み唐揚げとセットにしました。

甘味

食後や温泉ご入浴の後にさっぱりとお楽しみください。



ソフトクリーム
さっぱりとしたソフトクリーム。食後のデザートにおすすめです。 **300円**



長崎ミルクセーキ
長崎ご当地グルメ。甘さ控えめの「食べるミルクセーキ」です。 **300円**

アレルギーにつきまして

アレルギーをお持ちのお客様がいらっしゃいましたら、事前にお申し付けくださいませ。また、使用している食材でご不明点がございましたら、遠慮なくスタッフへお申し付けくださいませ。

つるつるとのど越しのよいおうどんを長崎らしいあご出汁でご用意いたしました。

ドリンクメニュー

DRINK MENU

ビール

アサヒスーパードライ 生ビール	590円
アサヒスーパードライ 生ビール(小)	490円
アサヒスーパードライ 中瓶	690円
アサヒドライゼロ(ノンアルコール)	490円

サワー

生絞りレモンサワー	650円
生絞りライムサワー	650円
ゆずサワー	550円
グレープフルーツサワー	550円

日本酒

六十餘洲 特別純米 長崎(辛口)	600円
杵の川 特別純米 長崎(やや辛口)	600円
本陣 山田錦篩い下米 長崎(やや辛口)	600円
越乃景虎 龍 新潟(辛口)	700円
越乃景虎 超辛口 新潟(大辛口)	700円
飛鸞65 長崎(辛口)	900円

ウイスキー

ラングス シュープリームスDX	650円
ジャックダニエル テネシーハニー	700円

各種水割り・ロック・ソーダ割り

焼酎

[麦] 壱岐ゴールド 長崎/壱岐	580円
[麦] クラフトマン多田	
スパニッシュオレンジ 福岡	650円
[麦] 海鴉(ウミガラス) 長崎/壱岐	750円
[芋] 島美人 鹿児島	580円
[芋] 竈(かまど) 鹿児島	650円
[芋] 夢づる 鹿児島	700円
[芋] 猫また焼酎 鳥取	580円

各種水割り・お湯割り・ロック・ソーダ割り

果実酒

上等梅酒	690円
長崎リキュール はちみつレモン酒	700円
長崎リキュール 甘夏	700円
長崎リキュール 桃酒	700円

各種ロック・ソーダ割り

ソフトドリンク

コーラ・メロンソーダ・カルピスソーダ	
オレンジ・グレープフルーツ・アップル	
カルピス・ウーロン茶・炭酸水	
コーヒー・アイスコーヒー	各380円